ANNO V. NUM.° 23.

SABBATO 5 SETTEMB.

L'AMICO DEL CONTADINO

1846.

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ENOLOGIA

INTORNO ALLA FERMENTAZIONE VINOSA IN VASI CHIUSI (1).

Lettera al Dottore Gatta.

Che ne dite, mio caro Dottore, delle considerazioni sulla fermentazione vinosa inserte nella nostra Gazzetta agraria? Che ne diranno il nostro buon Profes. Milano e l'egregio Commendatore Staglieno? Mio fratello, che le lesse per il primo, rimettendomi il foglio mi disse: *e che cosa ha da fare la birra col vino, ed i paesi settentrionali coi nostri?*

Queste schiette parole eccitarono la mia curiosità, e letto tosto l'articolo, che non s'accorda colle mie idee e colle mie esperienze in proposito, come pure non andatomi a sangue quello che venne scritto nel N. 20 dello stesso periodico, intorno alle *condizioni attuali dell'industria viticola in Piemonte* dell'istesso autore, mi cadde in pensiero di esporvi alcune osservazioni, e narrarvi gli sperimenti che pugnano colle accennate *considerazioni.*

A voi le dirigo, perchè siete, in fatto di enologia, come di viticoltura, giudice competente, avendo voi in tali materie acquistata qualche celebrità, sicchè col nostro Milano venite citato, fra i dotti enologi d'Italia, i due più distinti in Piemonte, sia anche perchè siete voi che ci avete inculcata la pratica di operare la fermentazione vinosa a tini chiusi, la quale dietro l'autorevole vostra istanza, ed alcuni precetti di altri valenti enologi, ebbimo ad adottare già da parecchi anni.

Io sono perfettamente convinto che nel mosto, secondo le teorie degli egregi chimici dal sig. Dottore Lanza citati, vi esiste una sostanza glutinosa o azotata, che al contatto dell'aria e dell'acqua si converte in una specie di lievito, come già lo diceva il Fabroni nel 1785 (1), la quale provoca l'azione chimica della trasformazione della parte zuccherina in acido carbonico ed in alcool; che quel lievito si ossidi, divenga insolubile e preci-

(1) Trattandosi di chiarire una questione importante controversa, crediamo utile di stampare questo scritto di polemica onde promuovere nuovi studi e nuove sperienze d'ambe le parti; e ciò facciamo tanto più volentieri, in quanto che è dettato con buona fede e con desiderio del vero, e senza alcuna sconvenevole personalità.

E a meglio chiarire questo importantissimo argomento rimandiamo i lettori all'Anno I. dell'*Amico del Contadino*, dove fu trattato della teoria della vinificazione.

(1) Milano, Cenni di Enologia teorico-pratica.

più in forma di feccia. Ma non credo che col lasciare i tini aperti, ed il mosto fermentante al libero contatto dell' aria, il processo, industrialmente parlando, si operi meglio e senza pericolo.

È universalmente conosciuto che l'aria è il primo agente della fermentazione. Se quella affluirà liberamente, questa sarà più pronta ad attiva. Ma questa così attiva fermentazione sarà ella senza pericolo? È noto che da ogni qualunque fermentazione si sviluppa un proporzionato grado di calore, secondo la maggiore o minore attività sua. È pure cosa ben nota che nella fermentazione tumultosa, come suol dirsi, le materie anche solide non possono precipitare, e tuttochè già calate in fondo vengono rialzate e rimesse in moto. Posti questi notissimi fenomeni, non so come il signor Dottore Lanza, ed il celebre Chimico alemanno abbiano dedotta la conclusione che convenga lasciare una larga superficie del liquido fermentabile esposta al contatto dell' aria. Egli è vero che per moderare la fermentazione prescrivono che il liquido si tenga in luoghi freschi dove la temperatura non varchi li 10 o 12 gradi cent. Ma sarà poi così facile l'avere dei cellieri a temperatura così bassa? Voi conoscete qual celebrità, per ragione di freschezza, godano le cantine del nostro paese, eppure nel settembre oltrepassano i 10 Gradi. Come si farà allora a raffreddare i cellieri, massime riempiuti di vasi in fermentazione, e sviluppanti calore essi stessi? Se si trattasse di scaldarli facile si troverebbe il ripiego. Per l' ordinario nei nostri paesi i tini sono tenuti in siti ove liberamente penetra l'aria, e sovente sotto una semplice tettoia; or come si farà ad ottenere il fresco suddetto ed una moderata fermentazione, quando nel mese di settembre, e sul principiar dell' ottobre, durante la giornata, il termometro noterà più di 20 gradi, essendo eccezionali i momenti che sarà al dissotto? Si chiuda il tino, io dico, e si otterrà tutto lo scopo.

Abbiamo osservato che il principale agente della fermentazione si è l' aria, e che quanto maggiore sarà il contatto di questa, aiutata dal calore, tanto maggiore sarà l' attività di quella.

Nel tino chiuso l' aria non arriverà che moderatamente e di mano in mano che ve ne abbisogna, giacchè anche nei tini *meglio chiusi*, come dice l'autore; *più o meno l' aria vi penetra*, il calore si svilupperà colla fermentazione, ma sì l' uno che l' altra saranno moderati, e più uniforme e regolare ne sarà il processo. Inoltre la massa fermentante non essendo in contatto diretto coll' aria, non si raffredderà nella notte, nè troppo si scalderà nella giornata per cagione delle variazioni di temperatura, ma conserverà un egual calore. *E così la sostanza glutinosa ed azotata* (prenderò le conclusioni dell' Autore in senso opposto) *si decomporrà lentamente, assorbendo l' ossigeno dell' aria senza però inacidire l' alcool del vino stesso*: che per lo contrario se affluirà liberamente l' aria e l' ossigeno, maggior sarà l' intensità della fermentazione e del calore, *il soverchio del glutine, in una temperatura elevata, rivolge la sua azione provocatrice sopra l' alcool stesso, passa alla fermentazione acetosa, primachè la sostanza azotata divenga insolubile, possa precipitare in forma di feccia, e perda ogni ulteriore virtù del componente*. Nè queste sono semplici ipotesi ed argomenti astratti, poichè è conosciuto da tutti i pratici, che quando la fermentazione va con troppo precipizio, ed il vino trovasi perciò caldo, non ci vuole che un momento a divenire acido. Ma se all'opposto si opera a tini chiusi (continuerò colle conclusioni del Liebig) *in tali circostanze l' atto fermentativo procederà moderato, uniforme, e si farà completo, come pure meglio si opererà la conversione dello zuccaro in alcool, l'ossidazione delle sostanze azotate, e quindi la chiarificazione del vino risultante. Questo in tal modo preparato non è più disposto a soffrire alterazioni; può venire esposto al contatto stesso dell' aria esterna, senza pericolo di acetire e di corrompersi* (non bisogna però illudersi: qualunque vino all' aria con discreto calore può acetire, se non diviene anche putrido) *per essere affatto spogliato della materia che potrebbe produrre questo o quell' effetto.* E credetelo pure che il vino sarà così spogliato, perchè lo dice anche il signor Dottore Lanza, che il vino fatto in vasi chiusi riesce poco colorato.

Siccome poi, come ben dice l' autore, *bisogna andar cauti e non procedere nelle innovazioni anche le meglio ragionate, che con prudenza e lentezza*, ecco in qual modo scortati da tali giudiziose e savie avvertenze procedemmo nei nostri esperimenti.

Già fin dell' anno 1829, in seguito ai vostri suggerimenti, e qualche nozione presa dai giornali, mio fratello principiò a far coprire un tino tosto dopo riempiuto, e pigiate le uve, svinandolo nell'inverno,

cioè 3 o 4 mesi dopo, mentre altri tini di ugual grandezza, riempiti di uve identiche si governavano nel modo antico consueto. Questo sperimento di confronto ebbe luogo per cinque anni consecutivi, il risultato del quale fu sempre il seguente.

Il vino fatto a tino chiuso riusciva un po' men colorato dell' altro, ma con una differenza appena percettibile, più spiritoso, più limpido, meno crudo, più maturo, e bevibile nell'anno, locchè non succedeva dell' altro. Giunto l' autunno dell' anno successivo il vino fatto a tini scoperti bene spesso fermentava, mentre quello del tino chiuso se ne stava quieto. Solo nell' anno 1838 una botte di questo spillandola schiumava un poco, ma aveva maggior brio e sembrava miglior di prima. Il vino fatto nelle vendite a tino chiuso non solo all' altro veniva preferito, ma con un aumento sul prezzo di una lira ed anche più per brenta. Tratto questo vino dalle botti, sino l' ultima goccia vien limpida, e più volte l' ho fatto rimarcare ai mezzainoli che in una botte di venti e più brente talvolta neppure una bottiglia se ne trova al fondo che non sia limpido; abbenchè in essa si trovasse da più di due anni senza essere stato travasato. Dopo questi felici successi si procurarono i falsi-fondi a tutti i tini, e si eccitarono i mezzaiuoli a formare nello stesso modo tutto il vino (le esperienze erano fatte con uve di vigna tenuta ad economia.) I figli vi si adattarono di buon grado, ma il padre loro, buon vecchio di oltre sedici lustri, gridava contro le novità, e temeva sognati pericoli, ma bisognava che si arrendesse ed avesse pazienza.

Possedeva questo colono del suo un discreto podere dal quale ricavava una certa quantità d' uva, ed aveva la propria cantina poco fresca, nella quale in tutti gli anni, durante la state, una parte del vino, massime quando trovavasi in piccola quantità nelle botti, inacidiva, non eccettuato quello che da noi riceveva per la parte colonica. Appena che si formò il vino a tini chiusi cessò di acetire quello che dal nostro celliere proveniva, mentre il proprio continuava a soffrire. Ciò visto i figli si posero tosto a preparare il coperchio al proprio tino, ed il vecchio convinto anch' esso lasciò fare.

Or dunque sono diciassette anni che pratichiamo questo metodo, e tuttora con uguale soddisfacente successo.

Occorre ancora che vi renda ragione delle sperienze fatte circa l' epoca dello svinare. Abbiamo svinato in varii tempi, due, tre ed anche sette mesi dopo il riempimento dei tini, ed il vino riuscì sempre buonissimo; però la migliore epoca ci sembrò il mese di dicembre, o quanto meno prima del mese di aprile, mentre la stagione è ancora fresca. Se si protrae la svinatura a 4 o 5 mesi, il torchiatico riesce molto feccioso, e trova difficoltà a chiarirsi; ma a noi riescì però sempre limpido. Nell' anno 1840 due tini del migliore vennero conservati sino al finire dell' aprile 1841, non avendo botti vuote per riporlo in cantina, ed il calore da qualche giorno essendo assai forte, stupivano alcune persone ben intelligenti in questa materia che quel vino fosse in così lodevole condizione, tuttochè esposto alla libera temperatura dell'atmosfera. Spillato così negli ultimi giorni di aprile, e nei primi di maggio, fu conservato fino all' ottobre 1843, e parte sino al febbrajo 1844 (tre anni e più), e venduto precisamente a triplicato prezzo di quello a cui eravamo disposti di cederlo quando ancor trovavasi nel tino.

Sarebbe per avventura conveniente che vi parlassi delle operazioni dell' ammostamento e del coprimento dei tini, e varii riflessi pure mi si presentano, i quali non sembrerebbero fuor di proposito, ma sono già stato soverchiamente prolisso. Però non posso preterire di dirvi, che considerando i metodi alla Gervais ed alla Burel come mere sottigliezze, noi adottammo un metodo semplicissimo, praticabile da tutti e di pochissimo costo. Volete che vi dica quanto costa il falso-fondo? Giusta l' estimo che mi fa il bottaio, per un tino che possa dare da 40 o 50 brente, 10 o 12 lire, e in questo sono tutti gli istromenti. La mano d' opera pel coprimento si porta al più al più alla mercede di mezza giornata di due lavoranti, e qui finiscono tutte le spese sino alla svinatura; e vi pare egli che questo metodo non potrà generalizzarsi mai per esser troppo costoso?

Non posso pure terminare senza osservare come tutti gli Enologi tengano per un grande pregiudizio quello di credere che il colore possa avere qualche influenza sulla bontà del vino, mentre è un pregio anzi che sia spogliato delle materie coloranti. E infatti i rinomati vini della Costa d' oro e della Borgogna, i nostri di Carema, quelli di Lessona di Biella di Chaumont di Susa, e quelli della valle d' Aosta così elegantemente da voi descritti, sono eglino ben carichi di colore? Essi sono di un bel rosso dorato, massime

vecchi, colore che preconizza i vini di superior qualità. E circa all'essere troppo carico di acido carbonico che ne dite voi? Io ho sentito parecchie volte a dire da voi altri Medici, che il gaz acido carbonico è amico del ventricolo. Eppoi non è egli l'acido carbonico che dà quel grazioso brio allo *Champagne*, ed a molte altre bevande spiritose? La lenta fermentazione poi io non l'ho mai potuta considerare pericolosa. I famosi vini del Reno che diventano secolari acquistando sempre maggiori pregi non fermentano essi ben lentamente?

L'egregio sig. Commendatore Staglieno, che in una recente tornata della Reale Accademia d'Agricoltura diceva, che è un metodo condannato quello di fare i vini a tino scoperto, e che ovunque ottengonsi a tino chiuso ottimi vini, osservi ora se tutti sono già convertiti.

Vi saluto.

Ivrea, luglio 1846.

(Gazz. dell' Ass. Agr.). Avv. Ruffini.

FLORA MEDICA

LE GIASINE.

(*Vaccinium Myrtillus*)

Trovandomi a far medicina in un paese alpestre, disperso e povero, dove non avvi nessuna dispensa pubblica di medicinali, sono spesso nella necessità di suggerire a' miseri malati que' farmaci che somministra il proprio suolo. Perciò ho fatto sperienza sopra molte specie di prodotti naturali che dati in opportune circostanze, contribuirono a guarire e migliorare molte infermità, in cui non era possibile procacciare i preparati officinali, che n'erano indicati. In tal modo mi cadde di trovare parecchi suffraganei indigeni, che mi corrisposero in pratica le molte volte con sufficiente profitto. Ne terrò qui parola di ciascuno, cominciando delle *Giasine*, che è il frutto di stagione.

Questa picciola pianticella cresce ed alligna sulle alte cime delle alpi, ne' luoghi umidicci e rivolti a tramontana, sotto i boschi cedui di pino o di faggio, in mezzo a muschi ed alle eriche, e sulle ceppaje putrescenti delle piante già recise. È un *frutice* perenne, che non giunge mai all' altezza maggiore di un piede veneto; appartiene alla classe ottandria e all' ordine monoginio di Linneo, e alla famiglia delle ericacee di Decandole. Fiorisce ne' mesi di maggio o giugno, e matura i suoi frutti in luglio od agosto. I suoi fiori sono ascellari, pecciuoloti, di un colore bianco-carnicino, campanulati, quadridentati; le foglie sono ovato-seghettate, liscie superiormente e alquanto pelose nella faccia inferiore; il gambo è ramoso ed angolato. La bacca, quando è matura, è rotonda, schiacciata ad arancio, di un colore nero-carico, di un sapore dolce-subacido, e poco più grande di un pisello comune. I semi duri, lenticolari vi sono sparsi dentro la sua sostanza carnosa.

Molti uccelli alpini sono ghiotti di questo frutto, tra quali il tordo comune (*turdus musicus*), il merlo (*turdus merula*) la collarina (*turdus torquatus*), il gallo cedrone (*tetrao urogallus*), il gallo forcello (*tetrao tetrix*), il francolino (*tetrao bonasia*), e la gallinetta (*tetrao lagopus*) se ne pascono avidamente la state e l' autunno. Anche i pastori montanari ne raccolgono a gran canestri e ne mangiano e ne portano a vendere ne' paesetti vicini, ad uso particolarmente de' ragazzi.

Questo frutto selvatico sembra fosse noto anche a tempi antichi. Virgilio par che lo nomini in quel verso della Bucolica:

Alba ligustra cadunt vaccinia nigra leguntur.

Con queste bacche mature si fanno delle conserve e de' sciroppi assai delicati refrigeranti ed utilissimi nelle febbri gastriche, biliose, diarroiche, dissenteriche, che serpeggiano, durante la state, nel popolo, ed anche nella cura della pellagra e delle affezioni scorbutiche. Io raccomando sempre l' uso moderato e continuo della bacca intera già matura, con molto profitto, nelle gastro-enteriti e nelle febbri continue di carattere infiammatorio che attaccano specialmente i fanciulli nella stagione estiva, a' quali tornano grate al palato, e costituisce un comodo succedaneo alle soluzioni tamarindate, o cremorizzate, che non si possono loro propinare se non assai difficilmente e a ristrette dosi.

LE SORBOLE.

(*Sorbus aucuparia*)

Questo arboscello alligna sui monti più elevati delle nostre alpi, e particolarmente nelle valli umide poste a tramontana e nei boschi di faggio e d'abete. Non cresce mai che ad una media altezza e

grossezza. Le sue foglie sono larghe, seghettate, liscie, e verdi superiormente e bianco-tomentose nella faccia inferiore. Il tronco è liscio, verde carico con macchie biancastre e ramoso. I fiori sono rosacei, a corimbo, terminali, bianchi, a cinque petali; il calice ha cinque profonde incisioni. La bacca, o pomo, (*coccola*) è di un colore rosso-vivo, quando è matura, della grandezza di una fava comune, piriforme o sub-rotonda contenente tre semi cartilaginei. Fiorisce in maggio o giugno, e matura a tardo autunno.

Questa pianta appartiene alla classe icosandria e all' ordine triginio di Linneo, e alla famiglia delle *rosacee* di Jussieu.

Durante il tardo autunno e lo inverno gli uccelli montani si pascono assai volentieri di questi frutti. Anzi i cacciatori sogliono servirsi dei loro grappoli per adescare ed accalappiare le loro prede uccellatorie, donde il nome specifico di *Aucuparia*.

Queste bacche, o sorbole, sono carnose, asciutte, e godono di un sapore stitico astringente molto austero, quando sono acerbe, e alquanto dolce, quando mature. La pasta è farinacea. Si preparano con esse julebbi e conserve.

In vista de' principii astringenti che contengono, dipendenti dall' acido malico o tannino, queste frutta si possono utilmente usare nelle diarreè croniche, nelle dissenterie, nelle metrorragie e nelle leucorree. Il succo spremuto e diluito con molta acqua e zucchero, forma una gradita bevanda diuretica e refrigerante, utile in tutte le malattie di carattere infiammatorio, per ammorzare la sete, particolarmente nella stagione estiva. Questo succo può quindi surrogarsi con molto vantaggio all' acido di limone per la poveraglia delle montagne. Anche il frutto intero maturo può somministrarsi a fanciulli che soffrono di lente diarree, non potendo loro porgere altri rimedii. Io ne lo ho suggerito in diverse occasioni con buon profitto.

L'ANTANE

(*Viburnum Lantana*)

Frutice indigeno dell' Italia settentrionale; alligna particolarmente ne' luoghi sterili, ghiajosi ed asciutti. Appartiene alla classe pentandria, all' ordine triginio di Linneo, ed alla famiglia delle *lagrifogliacee* di *Jussieu*. Non cresce mai all' altezza maggiore di un metro. Fiorisce in primavera e matura le sue bacche in estate. Il fiore è disposto a cima, terminale, monepetalo, campanulato, con cinque incisioni periferiche; il calice piccolo, quinquepartito, bratteato; senza stilo. La bacca ha una figura ovoidea, della grandezza di una fava comune; la drupa è rossa viva, quando è acerba, e di un gusto assai stitico, e nero-carica, quando è matura, è di un sapore dolcigno. Porta un seme solo corneo, schiacciato, con tre infossature longitudinali.

Le foglie sono larghe, elevate, cuoriformi, pecciuolate, nervose, seghettate, tomentose nella faccia inferiore, e liscie nella superiore. Il tronco è ramoso e pieghevolissimo. I villici usano i rampolli annui assai torcibili e tenaci per legare le viti o le siepaglie. La sotto - corteccia della radice, bene pesta e impastata nell' olio di oliva, serve a confezionare il vischio pegli uccellatori.

La drupa di questo frutto è carnosa, succolenta, dolcigna, e fermenta facilmente. Il seme è alquanto astringente. Gli uccelli mangiano queste frutta selvatiche con molta avidità, e i fanciulli ne vanno in cerca per essi. Vi si possono fare delle conserve e dei giulebbi di un gusto particolare che, sciolti nell' acqua, somministrano eccellenti bevande refrigeranti e quindi molto utili nelle febbri ardenti e nelle gastro enteriti diarroiche, che serpeggiano nel popolo in la stagione estiva.

FRAMBOE O LAMPONI

(*Rubus idæus*)

Una pianticella spinosa che serpe sul terreno, mettendo radici lungo i suoi sarmenti, onde copre delle verdi sue foglie i ruderi o i cumuli di materie sassose e sterili, sotto l' ombre degli abitati o delle siepi ne' monti o nelle colline, produce questo dilicato e gradevolissimo frutto, che viene distinto dai francesi col nome di *framboise*, dai toscani di *lamponi*, dai nostri alpigiani di *ampomelle*, e da altri di *rovo ideo*. V' ha chi appella questa pianta anche col titolo di *vite idea*, forse perchè provenne o alligna con più felicità sul monte *Ida* in Grecia, e perchè i popoli settentrionali se ne servono per formare con questo frutto una bibita fermentata che supplisce al vino, ove non pruova la vite vinifera.

Questo vegetabile è un frutice peren-

ne, che appartiene alla classe icosandria, e all' ordine poliginio di Linneo, e alla famiglia delle *rosacee* di *jeussieu*. I fiori hanno cinque petali, bianchi; il calice è largo con cinque fimbrie; le foglie sono ternate o quinate a sega nei margini, bianco-tomentose inferiormente e pallido-verdi nella faccia superiore; i peduncoli sono scanalati e armati di aculei, come lo sono gli steli ripiegati della pianta. Quest' albero si coltiva nelle ortaglie e viene anche indigeno nei boschi. Il primo fiorisce in primavera; l' altro in giugno.

Le bacche, che maturano in luglio e agosto, sono della grandezza e del colore di una grossa fragola, quando sono mature; sono composte di una serie di piccole bacche o coccole unite insieme sopra un ricettacolo comune, per cui questa forma di frutto dicesi in botanica *frutto multiplo*. Ogni coccola contiene la propria semenzina dura e bianca. Ve n' hanno di rosse, di grigie e di bianche; ma però sempre coperte, quando sono mature intatte e fresche, di una foltissima pelurie o farina biancastra.

Queste more recenti, condite con zucchero, sono uno squisito e fragrante cibo sulle nostre mense in tempi che pochi altri frutti si possono gustare. Fa d' uopo avvertire però che se non si mangiano, tosto raccolte, fermentano facilmente ed inacetiscono col caldo, divenendo perciò disaggradevoli alquanto. Questo frutto viene usato pure nell' arte del credenziere, liquorista e caffettiere per confezionare diverse delicature.

Se ne preparano conserve e sciroppi che, sciolti nell' acqua in tempi del gran caldo, costituiscono una pozione gratissima, che estingue la sete, modera l'eccessivo calore promuove l' orine, calma gli ardori febbrili, corregge le materie biliose e mitiga le diarree estive.

Si formano pure il vino, l' aceto e la gelatina di questo frutto, con cui si fabbricano de' graditi gelati, rattafià e rosolii di un sapore acido - dolce, che contrasta molto bene collo spirito dell'alcool e dello zucchero fermentato (l' Artiere).

MORE DI ROVO

(*Rubus fruticosus*)

Questo arboscello, frutice perenne, prova assai bene spontaneamente nelle siepi, lungo le strade, ne' luoghi colti ed incolti; ma predilige sempre le catapecchie sterili e ghiajose a bacio de' monti e delle colline. Il gambo è lungo, pieghevole, ramoso, aculeato; le spine sono ricurve; le foglie hanno un color verde non molto oscuro nella pagina superiore, e bianco - tomentoso nell' inferiore, larghe digitate, composte di tre o cinque foglioline, ovato-oblunghe, acute, dentate come una sega nei margini; la foglia di mezzo è la più grande — Il fiore ha una corolla di cinque petali, bianchi, o carnicini; il calice quinquefido; la pianta si riferisce quindi alla famiglia delle *rosacee* di *Jussieu*, e alla classe icosandria, ordine poliginio di Linneo.

I suoi frutti sono bacche nero - cariche, composte di molte coccole riunite sopra un ricettacolo comune di una polpa succosa, di sapore assai grato, vinoso, e mucilagginoso. Ogni coccola è monosperma. Fermentano facilmente e inacetiscono.

Queste more, raccolte fresche, sono dolciastre e grate al palato, se si mangiano intere e condite con zucchero. Col loro succo si lavorano delle conserve e dei giulebbi che allungati nell' acqua, formano una salutare bevanda da usarsi utilmente nelle affezioni infiammatorie di gola o del tubo gastro - enterico per togliere la sete e per calmare il soverchio calor della febbre.

Le foglie di rovo selvatico godono anch'esse di una facoltà medicamentosa lievemente astringente, e si sogliono impiegare con buon prò in infusione nei prolassi dell' ugola, nelle lievi angine, nelle gengiviti, e nelle afte di gola. I contadini conoscono da gran tempo la facoltà detersiva di queste foglie negli stomacaci ed in altri mali di bocca.

J. FACEN.

VARIETÀ

CRONACA DEL MESE DI AGOSTO

Questa volta prendo le mosse un po' da lontano, e tento un volo ardito, offerendo materia di studj ai medici e ai fisiologici.

Avendo posto attenzione al procedere dell'annata, osservai che vi fu un'epidemia generale che invase il regno animale e il regno vegetabile. Sia nell'uno che nell'altro regno le affezioni morbose si svilupparono specialmente alla pelle, per cui si potrebbero dirle esantematiche. Addurrò esempii. L'ovile sofferse grandemente dal vaiuolo, e vi si ebbe una moria grandissima; nelle mandrie, specialmente in Lombardia, vi fu il cancro volante, o la zoppina, che degenerò poscia nella polmonea: in altri paesi vi dominò il tifo. E in Germania si sviluppò il tifo e il carbonchio; in Inghilterra furono invase dal carbonchio le stalle dei poderi di Norfolk e di Windsor che appartengono alla regina e al principe Alberto, e menò stragi come in molti distretti del Nord. La stessa malattia si dichiarò in Francia nel cantone di Garlin. In Russia una specie di colèra danneggiò grandemente le provincie del Caucaso. Nei bachi da seta ch'erano si belli, e che promettevano un raccolto generoso di bozzoli, quale fu la malattia generale che vi dominò? fu l'atrofia, la quale si manifestò nelle varie sue forme di *puntini*, di *scoppietti*, e di *gattine*; le quali tutte dimostrano una deficienza di forze vitali. Vi fu anche il calcino. Gli uomini poi furono attaccati da due terribili malattie esantematiche, dal vaiuolo che serpeggiò quà e là, e dalla migliare, la quale in molti paesi d'Italia si sviluppò con grande vigoria. La sudamine poi fu quasi generale. Osserviamo ora il regno vegetabile. Le macchie o seccume della foglia del gelso comparvero ripetutamente, e in Lombardia non vi fu territorio d'importanza che abbia più o meno potuto salvarsi da tal malanno; il frumento che pareva si bello, e diede un così scarso raccolto, fu attaccato dalla ruggine; e la ruggine attaccò le segale e gli orzi, il luppolo stesso, dove lo si coltiva, fu soggetto all'abbruciamento o seccume delle foglie, specialmente nei terreni elevati, attaccando prima le foglie basse e progredendo rapidamente. I fagiuoli essi pure furono attaccati dalla ruggine; la quale vi fece un guasto grandissimo: le patate anche in quest'anno sono state infestate dalla gangrena secca, la qual malattia si palesò in Inghilterra, in Francia, e con maggior violenza nell'Algeria, per cui le teorie ammesse dai dotti, che dipendesse specialmente dall'umido-freddo dell'anno decorso, più non reggono. Ed in vero vi fu somma diversità di stagione dal 1845 al 1846; caldo e asciutto clima in quest'anno, piuttosto freddo e piovoso nel 1845; e nonostante gli stessi guasti, non però così generali. Le frutta poi sono tutte macchiate, come se fossero tempestate. I peri, pomi, persici, e l'uva stessa sono attaccati da questa malattia epidermica.

Ora vedendo questa tendenza generale ad una sola forma morbosa, convien dire che una stessa ed identica causa l'abbia generata. E questa causa non può essere che cosmo-tellurica, perchè solo che ad essa furono comunemente esposti gli esseri suddetti. Ma fra gli agenti cosmo-tellurici, quali potevano ingenerare una sì generale epidemia? Noi per certo non siamo tali da crederci capaci di darne spiegazione; e perciò ci limitiamo di avvertire coloro che si occupano di simili studii a por mente che da quattr'anni, e specialmente in questi due ultimi, dominarono i venti meridionali di Sud e Sud-Owest, il che tutti i naviganti confermano, e pur le relazioni di tutta Europa confermano i danni cagionati dagli uragani in Francia, Germania, Italia Inghilterra. E il loro dominio fu sì potente che non valse a vincerli il Borea nè i venti del nord, perchè questi furono passeggieri, mentre il campo rimase in tutto potere dei venti meridionali; i quali quanto siano contrarii alla vigoria e alla salute dei corpi organizzati non è alcuno che ne ponga dubbio.

Ed in fatti osservammo che Caorle, soggetto grandemente alle febbri miasmatiche, specialmente quando dominano i venti di tramontana, in quest'anno fu libero del tutto; appunto perchè i venti meridionali allontanarono da esso i miasmi paludosi, portandoli ne' paesi soprastanti. Quindi nel distretto di Portogruaro si vide svilupparsi con gravissima intensità la migliare, assumendo essa ogni forma e particolarmente quella della febbre periodica e perniciosa, per cui unico rimedio fu trovato il chinino somministrato ad altissime dosi. Nella comune di Concordia molti furono i casi di migliare, straordinari di numero relativamente a quello della popolazione, poichè ve n'ebbero niente meno che trentacinque ad un tempo. Vi successe indi una subita tregua, ed un miglioramento generale. Donde la causa di questa repentina sosta? Alla burrasca dei 19 Agosto, la quale portò un abbassamento di temperatura, e un cangiamento di venti per cui si vide tosto migliorare gli ammalati e cessare i nuovi casi. Dunque alla permanenza dei venti meridionali ci sembra dovere attribuire questa generale infezione.

Da queste nostre considerazioni veniamo ad osservare l'Europa. L'anno 1846 rimarrà per certo, come il 1746, un'annata rimarchevole pel grande calore. Il termometro si mantenne dovunque ad un grado molto elevato secondo i varii climi. L'eccessiva siccità, vantaggiosa alla vigna, fu contraria alle altre raccolte. Le nuove pervenute dal mar Nero sono sfavorevoli. Egli sembra che le vaste provincie i cui cereali arrivano ai porti d'Odessa, d'Ibraila, ecc., e da là sono sparsi in tutta l'Europa meridionale, non abbiano fatto un ricco raccolto; ed anzi pare che gli affari in grani abbiano avuto un repentino cambiamento dovuto soprattutto alle richieste del Nord, per cui si notò un aumento. L'Italia non ha fatto che un mediocre raccolto; la Francia più mediocre ancora. In Spagna i caldi straordinari hanno distrutto una parte del raccolto dei grani; ed i coltivatori si sono trovati nella dura alternativa o di anticipare le messi o di vederle disseccarsi nei campi. L'Africa sembra essere ancora più maltrattata. L'Akhbar annunziava ultimamente che le case più importanti di Algeri, pel commercio dei grani, mandarono ordini a Marsiglia, Livorno, Genova, ec., per comperare da queste città la quantità di cereali necessarii per suddisfare le richieste degli arabi, avendo la siccità e l'invasione delle locuste diminuito di molto le raccolte.

Il Belgio è meglio provvisto; i frumenti e le segale vi diedero un prodotto sufficiente. Ma i

giornali belgici ci avvertono di grandi acquisti di segala per la Prussia; per cui si può conchiudere che la Prussia non ha fatto un buon raccolto, e che quindi la Francia del nord non può calcolare sull'eccedente del raccolto belgico, poichè quell'eccedente affluisce per altra via. Ciò che vi ha di certo si è che in Francia le segale e gli orzi, che negli anni di carestia, formano il nutrimento quasi esclusivo della classe operaja rurale, in quest'anno daranno molto meno della media. Il fatto è generale. Le avene, quando i grani si vendono a' prezzi alti, entrano ben anco notabilmente nella alimentazione delle famiglie povere; ma quest'anno non si può calcolare sopra questa risorsa, perchè le avene rendono poco, e si vendono già talmente care, che non può essere tornaconto impiegandole nella fabbricazione del pane. E se stiamo ad alcune notizie particolari, rileviamo che il raccolto delle segale non è solo cattivo, ma nullo; vi ha molta paglia, e pochissimo grano. Gli orzi daranno una mezza raccolta, ma il grano è minuto mal nutrito e di un peso piccolissimo. Le avene sono più cattive ancora degli orzi. In generale però si vede che su tutte le piazze i grani sentirono un aumento.

Nulla diremo di questa Provincia, poichè nella cronaca di ciascun mese ne abbiamo detto abbastanza; ce ne occuperemo bensì dell'andatura de' campi in questo mese. La temperatura si mantenne fino ai 20 agosto costantemente fra i 21 e 23 gradi, il termometro esposto al sole qualche volta giungeva fino ai 40 gradi. Ma nella notte de' 19 avendo piovuto, il termometro si abbassò, e la temperatura fu dai 16 ai 18 gradi. In questi ultimi giorni però si rialzò di nuovo il grado termometrico. Ai 2 di agosto vi fu un vento impetuosissimo di ponente, che sradicò alberi, piegò e ruppe molte gambe di sorgoturco, per cui alcuni ebbero a soffrire gravi guasti. Abbenchè ai 2 abbia piovuto, e in una parte del basso Friuli anche agli 8, ciononostante alcuni andavano gridando contro la siccità; ma in fatti siccità non vi fu in nessuna parte del Friuli, e la pioggia caduta ai 19 e ne' giorni successivi assicurò anche i timorosi. Si potrebbe piuttosto dire che in alcuni paesi del Friuli ha piovuto di troppo. Il raccolto del grano-turco sarà in alcuni luoghi abbondante, in altri di un raccolto medio. A noi parve che fosse bello di apparenza, essendochè la maggior parte dei gambi portano una sola pannocchia. Vedemmo anche che fra lo svilupparsi il grano e il maturare scorsero pochi giorni; per cui ci parve di vedere compiersi quella funzione vegetale troppo sollecitamente. E dico troppo sollecitamente, attribuendolo forse ad una qualche malattia; imperciocchè l'ingiallimento delle foglie non ha quel color giallo-bruno, che comunemente hanno, ma un giallo sbiadato, e le foglie cadono penzoloni come quando la pianta muore per siccità.

Il cinquantino fu sempre bello, e promette un buon raccolto.

I fagiuoli come dicemmo di sopra soffrirono il seccume o l'abbruciamento, e sarà fortuna se in generale si raccoglierà la semente.

I fieni si sono quasi dappertutto raccolti, e pare siano minori di quelli dell'anno scorso, ma le mediche e i trifogli essendo stati generosissimi compenseranno il difetto di quelli.

L'uva promette un ricco e buono raccolto. La sua maturazione procede con grande prestezza. Vi è però chi ha osservato che mentre una parte del grappolo è già matura, l'altra è ancora agresta; e vi sono poi dei grappoli che ancora non cominciano a maturare. Questa irregolarità di maturazione fu generale in pressochè tutti i frutti.

I quali in generale furono pochi, e non buoni. I pepponi poi e i coccomeri erano scipiti, ciò che non si può comprendere, essendo stata un'annata asciutta, calda, ed apparentemente favorevole. Qual causa può aver influito sulla loro maturazione e sapore?

La vegetazione delle piante va rallentandosi, ed alcune sospesero di più vegetare. E in proposito di vegetazione di gelsi che quest'anno fu bellissima, il sig. Antonio d'Angeli mi scrive, di aver veduto a San Filippo, distretto di Latisana, nel podere del sig. Osgualdo Tositti cacciate di gelso di una cieppaja ch'avevano la lunghezza di metri 4 e centim. 15, che sono in piena vegetazione, per cui si deve ritenere che arriveranno ai 5 metri. Quest'è veramente una vegetazione prodigiosa. Quel bravo sig. d'Angeli dice di non averne veduta mai più una simile, e dubita di vederne un'eguale.

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI COMP.

CONDIZIONI DELL'ASSOCIAZIONE

L'Amico del Contadino principia in Aprile e termina in Marzo di cadaun anno.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla *Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino* in S. Vito, e dalle *Librerie* filiali di Portogruaro e Pordenone, il prezzo antecipato dell'annua associazione è di Austr. L. 6.90. — Per chi lo riceve *franco* a mezzo della Posta, è di Austr. L. 8.90. — Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, nonchè presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e Librerie sopraindicate.

Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi: *Alla Tipografia e Libreria dell'Amico del Contadino in San-Vito.*

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL'AMICO DEL CONTADINO